



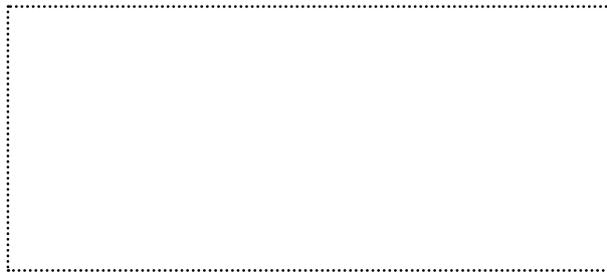
德麥

德麥烘焙新訊

TEHMAG FOODS

07

2017 《199》



沁涼消暑 甜蜜滋味

德麥台北總公司落成開幕慶—竭誠歡迎您
看我十八變—法國樂比果泥
食話實說—不純砍頭的純正蜂蜜
暖男麵包講習—劉俊男師傅精選配方
新品上市—老窖麵種液、露西義大利麵



國內郵資已付
新莊五工郵局
許可證
北台字第7319號
雜誌



ENVIRONMENT

話題十足魅力無限 · 精彩活動各式展演

7.22

#全力以赴

#DO OUR BEST

AM10:00~17:00

我們期待這一刻的來臨
這一刻更期待您的光臨

M

德麥總公司落成嘉年華盛會

德麥食品股份有限公司非常榮幸地邀請您參加，
2017 德麥食品台北總公司開幕會
一系列展演活動及全省流行商品，前所未有的烘焙盛宴震撼登場，
我們期待您的光臨！如欲參加請告知德麥業務專員，
地點：新北市五股區五權五路 31 號 電話：(02) 2298-1347

交通資訊

- 捷運：機場線新北產業園區 A3 站 1 號出口搭乘（德麥接駁車）
- 公車：新北產業園區站 F202、F223、橘 17、橘 21、835、520、959，步行 13 分鐘
- 自行開車：（中山高）五股交流道下，往泰山 / 新莊前進，由新五路左轉新北大道，至化成路迴轉後，於五工路左轉五權五路即可抵達。
- 自行開車：（北二高）中和交流道下往新莊 / 五股前進，直走經大漢橋、思源路，至五工路口左轉五權五路即可抵達。
- 備有停車場：新北市五工六路 19-1 號

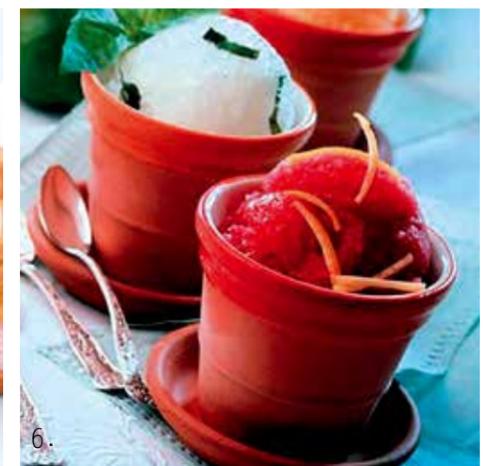
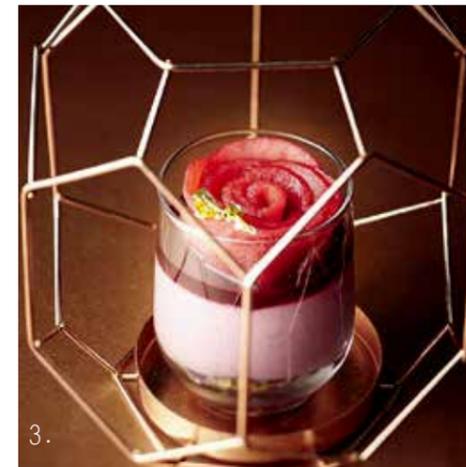
G

SWEET SUMMER

沁涼消暑甜蜜滋味

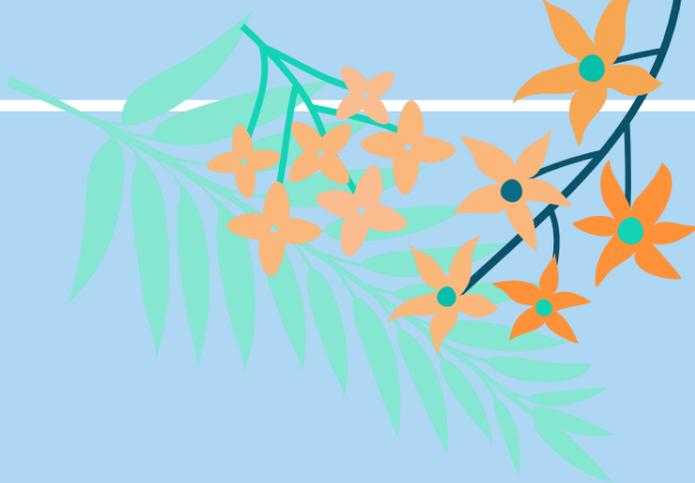


又到了熾熱的夏季，是否讓人都食慾不振呢？為了迎接酷暑的季節，小編蒐集 18 款沁涼消暑的甜品，運用德麥食材製作出果凍、冰淇淋、水果杯等，這絕對是熱情洋溢的夏季，最療癒的心靈雞湯。

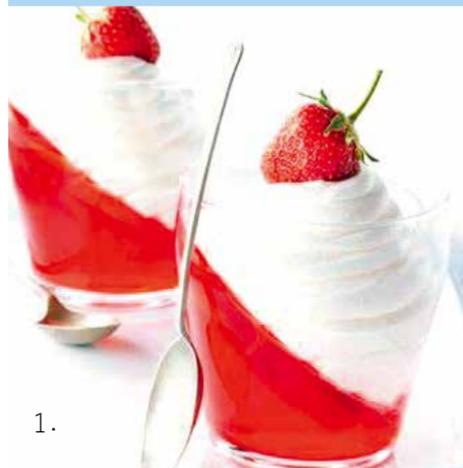


1. 水果果凍：運用果凍粉、香吉士片。
2. 草莓慕斯杯：嘉麗寶草莓鈕釦、原味慕斯粉。
3. 玫瑰覆盆子：樂比覆盆子果泥、吉力丁粉、卡地亞鮮奶油。
4. 星冰樂：嘉麗寶 70.5 鈕扣、PCB 裝飾片。
5. 夾心冰淇淋：卡地亞鮮奶油、抹茶粉。
6. 樂比水果沙碧。

SUMMER



1. 白雪之戀：鑽石鮮奶油、荷麥草莓醬。
2. 巧克力夾心冰淇淋：絲博巧克力、飛雪金磚奶油。
3. 盛夏巧克力：嘉麗寶 54.5 鈕扣、嘉麗寶絲絨 28.1 鈕扣。
4. 嘉麗寶防潮巧克力粉、嘉麗寶裝飾岩石巧克力。
5. 鳳梨糕：樂比鳳梨果泥、荷麥熱帶水果餡。
6. 果之物語：鑽石果凍粉、DOBLA 裝飾片。



1. 草莓果凍：鑽石果凍粉、紅龍草莓。
2. 草莓夾心餅：紅龍草莓、卡地亞鮮奶油。
3. 巧克力雪糕：嘉麗寶裝飾岩石巧克力、嘉麗寶 54.5 鈕扣
4. 草莓奶霜：嘉麗寶防潮可可粉、嘉麗寶 60.1 鈕扣。
5. 海灘鞋：愛迪達檸檬餡、樂比檸檬果泥。
6. 飲品紅石柳果露：維尼果露系列



NEW 新品上市 ARRIVAL



Lucia Pasta

露西義大利麵

品嚐世界級的美味

Delectable~

露西土耳其義大利麵全品項精選世界優質杜蘭小麥，色澤金黃、咬勁十足帶有天然麥香，口味豐富，操作性佳、不易軟爛，是各大餐廳嚴選食材之一。



露西圓麵
規格:500g/包



露西天使麵
規格:500g/包



露西斜尖管麵
規格:500g/包



露西螺旋麵
規格:500g/包



露西蝴蝶麵
規格:500g/包



ISO 9001 品質管理系統認證
ISO 22000 食品安全管理系統認證

NEW 新品上市 ARRIVAL

REAL TASTE TAKES TIME

老窖麵種液

製作出風味醇厚的酵母麵包

麵包的魅力-產品優點

- 可應用於多種甜麵包、吐司、軟窩包、硬窩包製作
- 可用於培養麵種及添加於麵糰3-5%
- 生產製作靈活性高
- 杏桃味杏桃果泥發酵
- 水果味清香
- 生產時間人工成本降低
- 產品保持較高的穩定性
- 麵糰穩定性高
- 麵包組織均勻、柔軟
- 健康菌種，水果酵母
- 麵包保濕性能更佳



規格:2.5公斤/桶

培養麵種 (老麵酵母種-配方)

- 1000g 拿破崙法國專用粉
- 1000g 水
- 1g 伯爵牌速發乾酵母(藍)
- 30-50g 老窖麵種液

● 攪拌時間: 拌勻

● 基本發酵: 24°C 1小時
28°C 1小時
5°C 12-16小時





FRUIT RAVIFRUIT



Les fruits de l'excellence

創立於 1981 年的樂比，不僅是法國里昂甜點世界盃大賽指定品牌，更為美國白宮、法國總統府愛麗榭宮、坎城影展與摩納哥皇室婚宴指定使用，可說用了樂比，顧客就可享用到與國家元首、影視巨星與皇室相同等級的美味享受！

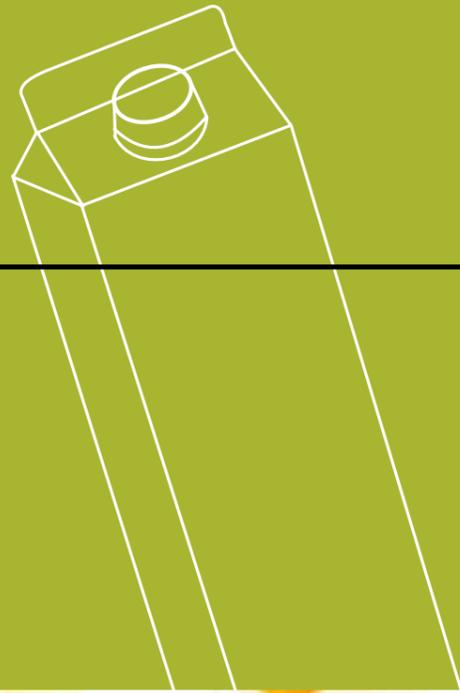
樂比堅持選用最頂級的優質完熟水果，採用最先進的技術製程，完美保留果實的營養、色澤與美味，使用起來方便、省時、衛生，能確保一年四季都有均一高品質的水果，並且有多樣化的口味選擇。



Les fruits de l'excellence
法國樂比果泥



樂比尊重自然、堅持原味、滿足專業客戶的需求，針對各種不同的水果，採用不同的作業程序，並遵循 HACCP 品質管理，行銷世界 60 餘國，樂比已成為最高等級冷凍水果的代名詞，是各頂尖師傅的最佳選擇。



樂比和法國當地的農家以及歐洲各國的水果供應者，簽定生產履歷契約。只選用完熟的水果，對不同的水果採用適合的作業工程，並遵循 HACCP 的品質管理。



超可愛蘑菇造形運用樂比覆盆子果泥製作，驚艷的讓人不忍吃它，杏桃奶酪杯運用樂比杏桃果泥來杯沁涼消暑的甜品吧、水果圓舞曲運用覆盆子、草莓果泥是女生的最愛。



Les fruits de l'excellence



Le Grand tourage



法國諾曼第奶油

過去 50 餘年來，多元化的產品及針對客戶需求提供專屬化的服務，目前已獲得國內外客戶的肯定。由於品質、創新、研發、競爭力及快速反應是本公司最重視的核心價值。食品安全及產品品質的穩定，是本公司客戶最重視的要求。為了滿足客戶的需求，我們在我們的整合實驗室內，對生產的每一步驟與流程，從原料的接收至產品的完成，進行嚴格的檢查。我們的品質部門遵守 HACCP 之作業規定，以確保所有的產品皆可以被完全追蹤掌握。我們將持續致力於改善及創新。



法國諾曼第公司符合 IFS (國際食品標準) 認證檢驗

IFS 是由零售歐洲食品 (特別是德國 (HDE) 和法國 (DCF)) 的代表開發的，它包括食品安全 (全球食品安全倡議 GFSI) CIES 的良好生產規範的要求 (GMP)，實驗室 (GLP)，衛生 (GHP) 全球倡議的標準，這些立法歐盟的使用過敏原和轉基因生物 (GMOs)。



此認證適用於食品加工的各個階段的供應商，它用於審查系統的認證，確保食品安全和食品生產的質量。它包括製造和食品，質量管理，HACCP，建築，可追溯的控制 325 的特定點。



法國諾曼第酸酵無鹽奶油

France Normandy Lactic Butter

天然頂級無鹽奶油採珍貴的冬季牛乳脂肪，由乳脂肪中天然之乳酸菌，進行乳酸酸酵而成，濃郁牛奶風味
規格：25公斤/箱

諾曼第酸酵片狀奶油(無鹽)

Normandy Unsalted Butter Sheet

產自奶油最優質故鄉-法國諾曼地，乳酸風味，加倍酸酵奶油香味十足
規格：1公斤/片x10片/箱

飛雪片狀奶油

Flecharde Unsalted Butter Sheet

延展性佳，不會爆油最佳使用溫度10-16度，適合機器生產天然酸酵風味
規格：1公斤/片x10片/箱

飛雪金磚奶油

Flecharde Butter Block

乳脂含量82%以上，酸酵奶油風味醇厚，歐洲奶油最具代表性商品
規格：1公斤x10條/箱



諾曼第酸酵無水奶油

France Normandy Anhydrous Milk Fat

道地諾曼第酸酵奶油，香濃風味，溶點低，化口性佳，延長保存期限
規格：20公斤/桶



法國無水奶油OIL

Butter Oil

適用於長效型之烘焙品，產品柔軟綿密，組織細緻
規格：20公斤/桶



法國酸酵無水奶油GHEE

Butter Ghee

適用於長效型之烘焙品，產品柔軟綿密，組織細緻
規格：20公斤/桶





食話實說

不純砍頭的純正蜂蜜

撰文者 : Mike

相信大家都有聽過全球蜜蜂不斷減少，導致蜂蜜產量迅速下降，而此刻的你一定在想，那我上次出遊或網購買來的那罐蜂蜜到底是真的假的！！

蜂蜜，自古以來都是人類相當看重的食物，且不分國界地域，不論是中國、羅馬或希臘，皆視為極具營養價值的天然食物，在埃及，甚至直接將蜂蜜作為財富的一部分，並以「Universal Healer」（萬能的治療劑）作為稱呼。但這樣的觀念卻在近代受到了嚴重的挑戰，因為摻假行為的出現，並不是說過往的蜂蜜沒有受到摻假，而是消費者意識到摻假行為的氾濫，造成對於蜂蜜純度的信任度完全消失。

在這樣的社會氛圍中，蜂蜜的檢驗應運而生。以台灣為例，雖然目前並無明確公告之摻假檢驗方法，因眾多環境因子皆會造成蜂蜜成分的差異，故業界大多是以國家標準 CNS 1305 作為蜂蜜品質標準，包含水分、蔗糖、糖類含量、水不溶物含量、酸度、澱粉 活性及羥甲基糠醛含量等，共七項指標項目。在蜂蜜類別的限值上，主要分為龍眼蜂蜜 (Longan Honey) 與一般蜂蜜 (Honey) 兩種，各有其相對應的限值，其中以澱粉 活性及羥甲基糠醛含量普遍當作蜂蜜是否經長時間儲存而變質之標準。而在國際間，雖然有國際分析化學家協會 (AOAC) 所公告之分析方法 - 「穩定碳同位素比質分析」



作為摻偽檢驗項目，但此一檢驗步驟與設備較為繁瑣耗時且仍有造假漏洞，此外，若需針對台灣蜂蜜檢驗，還需要建立台灣蜂蜜碳同位素的資料庫才可準確判定，故目前台灣業者仍是以 CNS1305 作為蜂蜜價格與品質的判斷基準。

品質優良的蜂蜜是一高營養價值的天然食材，用途甚廣，除了麵包糕點製作、直接沾鬆餅吃，甚至還可以直接沖泡飲用，在炎炎夏日，來杯沁涼的蜂蜜水，既健康又消暑，所以一直以來深受消費者喜愛。不過，近年來，摻假的陰影卻總讓大家望之怯步，雖然摻假大多並不會造成人體健康上的危害，多以其他糖漿添加來降低成本，但可沒人想當冤大頭以高價去購買普通的糖漿原料。其實消費者不用過於擔心，在選用蜂蜜時，只要謹記 人、物、證 三個重點，即可將買到假蜜的風險降到最低。分別是

- (一) 人：販售者，選擇有信譽、有品牌的廠商，不要輕信來歷不明的攤販。
- (二) 物：蜂蜜產品，購買時注意產品是否包裝完整，有清楚的產品資訊。
- (三) 證：確認是否有相關產品檢驗報告符合國家標準，確保產品品質。

藉由上述三個要點，你也可以放心享受這傳承千年的百花精華，做個聰明的消費者。



荷麥純真蜂蜜

100% 花開季節所採集的蜂蜜，
風味香氣絕佳，保濕性佳
規格：3 公斤 / 桶



超手感麵包魂 劉俊男 師傅

麵包技師資歷 20 年

資 歷：百年神仙蛋糕主廚 小黑豆豆麵包主廚

天下食品麵包主廚 夏卡爾專業烘焙

品項特長：所有類型麵包與西點

技術專長：有著麵粉調和手稱號，專長是挑戰多元的麵粉素材。



DELICIOUS BREAD

千層地瓜 Sweet Potato Bread

材料名稱	(g)
1. 鷹牌高筋麵粉	700
2. 拿破崙法國專用粉	300
3. 大日本明治製糖上白糖 ST	120
4. 鹽	13
5. 皇家麥芽精	3
6. 伯爵牌乾酵母 (棕)	12
7. 全蛋	30
8. 鮮奶	250
9. 水	300
10. 法國老麵	200
11. 湯種	150
12. 飛雪金磚奶油	80

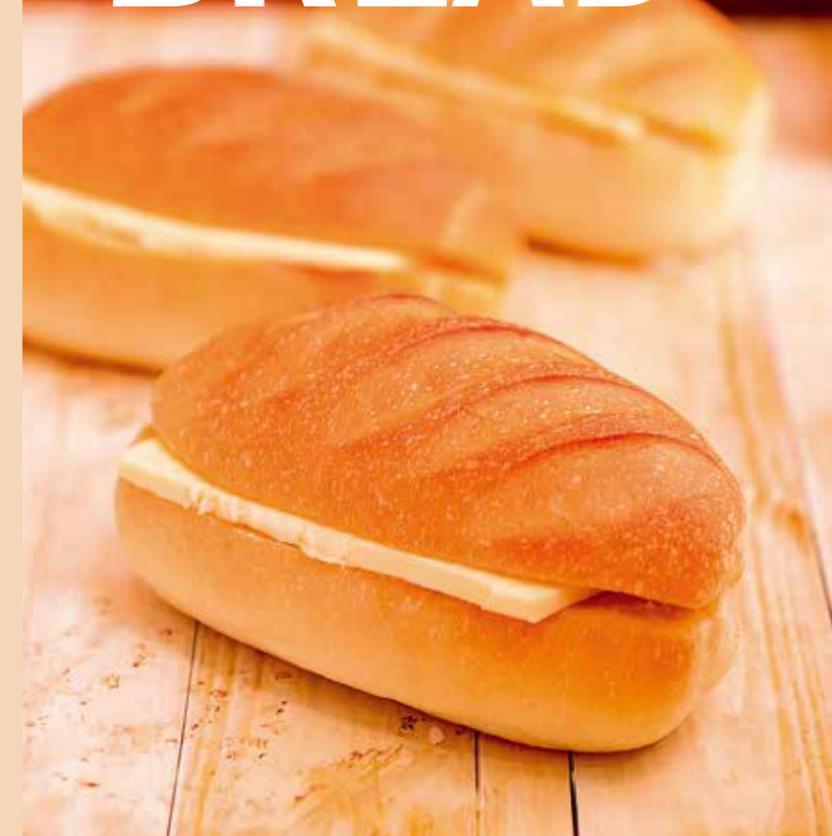


愛夏子 Snack Bread

材料名稱	(g)	棉花糖	
1. 鷹牌高筋麵粉	900	1. 大日本明治製糖上白糖 ST.....	187
2. 鑽石牌低筋麵粉	100	2. M85 麥芽糖	18
3. 大日本明治製糖上白糖 ST.....	180	3. 果泥	70
4. 鹽	10	4. 樂多檸檬汁	52.5
5. 奶粉	30	5. 吉利丁	112.5
6. 第三代改良劑	3	6. 義大利蛋白粉	52.5
7. 伯爵牌乾酵母 (棕).....	12		
8. 全蛋	150		
9. 卡地亞動物鮮奶油	100		
10. 水	400		
11. 飛雪金磚奶油	150		



DELICIOUS BREAD



嘎椰 Vienna Bread

材料名稱	(g)
1. 凱薩琳麵粉	300
2. 鷹牌高筋麵粉	400
3. 拿破崙法國專用粉	300
4. 大日本明治製糖上白糖 ST.....	100
5. 鹽	18
6. 奶粉	30
7. 伯爵牌乾酵母 (棕).....	12
8. 水	620
9. 飛雪金磚奶油	20

咖椰餡

1. 樂比椰子果泥	300
2. 全蛋	300
3. 焦糖	20
1. 樂比椰子果泥	300
2. 牛奶	700
3. 大日本明治三溫糖	130
4. 玉米粉	80
5. 牛奶	100
6. 熟椰子粉	50



金棗佐燻雞 Kumquats Smoked Chicken Bread

材料名稱 (g)

1. 拿破崙法國專用粉 700
2. 陽光軟歐粉 300
3. 大日本明治製糖上白糖 ST 100
4. 鹽 10
5. 伯爵牌乾酵母 (棕) 10
6. 液種 300
7. 第三代改良劑 3
8. 水 570
9. 橄欖油 60

1. 美國 NBA 寶莉乳脂起士 1000
2. 糖粉 100
3. 燻雞肉 4. 金棗丁 5. 梅子粉

清香檸檬 Lemon Bread

材料名稱 (g)

1. 鷹牌高筋麵粉 900
2. 鑽石牌低筋粉 100
3. 鹽 13
4. 凍固改良劑 5
5. 奶粉 30
6. 伯爵牌乾酵母 (棕) 18
7. 蛋黃 200
8. 冰水 500
9. 大日本明治製糖上白糖 ST 200
10. 飛雪金磚奶油 150

金棗杏仁餡

1. 杏仁粉 500
2. 大日本明治製糖上白糖 ST 500
3. 飛雪金磚奶油 500
4. 全蛋 5



SINMAG

新麥烘焙設備 最好的品質盡在新麥

新麥企業於1983年創立於台灣，至今已有一百零三年歷史，是目前台灣烘焙設備廠首家上櫃之公司，本著卓越、創新、誠信、和諧的理念，專業於烘焙設備之製造與銷售。

新麥企業是亞洲最大烘焙機械之世界級品牌公司，除台灣企業總部外另有五股工廠、大陸無錫工廠、台北、台中、高雄三個辦事處、馬來西亞子公司、美國子公司、泰國子公司及大陸各地共40個辦事處，員工人數超過1,200人。

新麥企業製造之機器從攪拌、分割、滾圓、整形、發酵到烤爐、切片全部麵包生產之整廠設備及蛋糕生產所需之設備，超過150種機型，產品品質優良、規格齊全，符合國際各項衛生及品質指標要求，並獲得ISO 9000認證，其中多項產品取得美國ETL、歐洲CE的認證。品質政策提供先進優質之產品服務成為烘焙及餐飲業持續滿意之設備夥伴，環境政策：1：遵守環保相關法規，並落實執行2：落實改善職場工作環境3：致力於環保持續改善

新麥企業擁有豐富的銷售經驗、深厚的專業背景以及多元化的產品種類，以自有品牌「SINMAG」行銷全世界七十餘國，包括德國、日本、美國、比利時、義大利等，深受客戶之肯定。

新麥企業專業經營團隊，能為客戶提供更多資訊及建議，並能協助客戶在海外發展。買機器找新麥準沒錯，新麥是您烘焙業最好的伙伴！



攪拌機



蛋糕攪拌機



冷藏醱酵箱



熱風爐+醱酵箱



層爐+醱酵箱



台車爐



歐式電烤爐



全自動分割滾圓機



履帶式比薩爐



總公司：台北市復興南路一段342號9樓之4 TEL：02-2703-3337

台北辦事處/工廠：新北市新北產業園區五權六路23號 TEL：02-2298-1148 FAX：02-2298-0225 E-mail：tsm@sinnmag.com.tw

台中辦事處：台中市西屯區廣福路317-2號 TEL：04-2706-9912 FAX：04-2706-9956 E-mail：taichung@sinnmag.com.tw

高雄辦事處：高雄縣鳥松鄉本館路44之3號 TEL：07-370-0870 FAX：07-370-4024 E-mail：kaohsiung@sinnmag.com.tw

大陸工廠：江蘇省無錫市錫山區友誼北路312號 TEL：0510-8377-2593

Http://www.sinnmag.com.tw

7 月號



中秋月餅新品發表會

林峰玉 師傅

吃膩的一成不變的中秋月餅了嗎？
德麥食品此次特別邀請到林峰玉師傅舉辦2017中秋新品發表會，結合傳統手法與創新技術，讓人有全新感受的月餅與鳳梨酥，抓住市場趨勢，千萬不可錯過!!

現職：玉香齋素食專業烘焙

多家知名烘焙坊-西點顧問

著作：五行幸運糕點、五行幸福甜點

經歷：2009年8月臺北鳳梨酥文化節-榮獲臺北鳳梨酥大賽(佳作)

2009年8月臺北幸福烘焙展-榮獲臺北市政府頒發健康烘焙名店

2009年9月玉香齋-招牌香口酥 榮獲第五屆餅評鑑(特優金牌獎)

2007臺灣GATEAUX聖誕節蛋糕裝飾奶油組冠軍

2006受邀上電視冰冰好料理獲得滿分優勝

2006受邀為星巴克設計研發夏季蛋糕

2001-2006日本製菓學校合作短期研習

2001法國藍帶學校合作研習結業

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
						1 休
2	3	4	5	6	7	8 休
9	10	11	12	13	14	15 休
16	17	18 台北 中秋新品發表會	19	20	21	22 台北公司開幕
23	24	25 高雄 中秋新品發表會	26 台南 中秋新品發表會	27 台中 中秋新品發表會	28 新竹 中秋新品發表會	29 休
30	31					

中秋月餅新品發表會 - 收費1000元

日期	星期	時間	區域	地點	電話	地址
7月18日	二	PM17:00-PM21:30	台北	德麥台北公司	(02)2298-1347	新北市五股區五權五路31號
7月25日	二	PM17:00-PM21:30	高雄	德麥高雄公司	(07)397-0415	高雄市三民區銀杉街55號
7月26日	三	PM17:00-PM21:30	台南	德麥台南公司	(06)273-7250	台南市永康區永大路一段122號
7月27日	四	PM17:00-PM21:30	台中	德麥台中公司	(04)2359-2203	台中市南屯區工業區20路32號
7月28日	五	PM17:00-PM21:30	新竹	德麥新竹公司	(03)523-3068	新竹市警光路40號



德麥 德麥食品股份有限公司
TEHMAG FOODS CORPORATION

更多最新動態請登入德麥食品粉絲專頁



www.tehmag.com.tw

E-mail:tehmag@ms37.hinet.net

台北總公司	248 新北市五股區五權五路31號	電話: (02)2298-1347	傳真: (02)2298-2263
台中營業所	408 台中市南屯區工業區20路32號	電話: (04)2359-2203	傳真: (04)2359-3911
高雄營業所	807 高雄市三民區銀杉街55號	電話: (07)397-0415	傳真: (07)397-0408
新竹辦事處	300 新竹市警光路40號	電話: (03)523-3068	傳真: (03)523-3013
宜蘭辦事處	250 宜蘭縣宜蘭市民權新路191號	電話: (03)931-5823	傳真: (03)931-5818
花蓮辦事處	970 花蓮市國術街289巷168弄13號	電話: (03)846-3415	傳真: (03)854-5731
嘉義營業所	606 嘉義市舟人路432號	電話: (05)236-6298	傳真: (05)236-6297
台南辦事處	710 台南市永康區永大路一段122號	電話: (06)273-7250	傳真: (06)273-7251
青島(廣東)公司	888 廣東省廣州市海珠區赤崗街16號	電話: 852-2342-6586	傳真: 852-2753-4586
馬來西亞公司	587, Jalan Sepadu 25/123A, Sec 25, 40400 Shah Alam		
泰國分公司	1213/561 Soi Ladprao 94 (Panjmitr) Ladprao Rd. Pub-Pla Sub-District, Wangthonglang District, Bangkok 10310 Thailand		
無錫芝蘭港	江蘇省無錫市錫山經濟開發區友誼北路312號	電話: 0510-83774575	傳真: 0510-8377471